

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 特 許 公 報 (B2)

(11) 特許番号

特許第4118825号

(P4118825)

(45) 発行日 平成20年7月16日 (2008. 7. 16)

(24) 登録日 平成20年5月2日 (2008. 5. 2)

(51) Int. Cl.

F 1

A 2 3 G 3/00 (2006. 01)

A 2 3 G 3/00

A 2 3 G 3/34 (2006. 01)

請求項の数 3 (全 11 頁)

(21) 出願番号	特願2004-54699 (P2004-54699)	(73) 特許権者	000000918
(22) 出願日	平成16年2月27日 (2004. 2. 27)		花王株式会社
(65) 公開番号	特開2005-237341 (P2005-237341A)		東京都中央区日本橋茅場町 1 丁目 1 4 番 1
(43) 公開日	平成17年9月8日 (2005. 9. 8)		〇号
審査請求日	平成16年12月27日 (2004. 12. 27)	(74) 代理人	100087642
			弁理士 古谷 聡
		(74) 代理人	100076680
			弁理士 溝部 孝彦
		(74) 代理人	100091845
			弁理士 持田 信二
		(74) 代理人	100098408
			弁理士 義経 和昌
		(72) 発明者	亀尾 洋司
			東京都墨田区文花2-1-3 花王株式会
			社研究所内

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 ケーキ類

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項 1】

小麦粉 100重量部に対して次の成分 (A)、(B) 及び (C)

(A) 油脂 1. 8～5. 5重量部

(B) 保湿剤 0. 001～2重量部

(C) 乳化剤 0. 33～12. 8重量部

及び糖類を含有し、かつ以下の条件

1) 成分 (A) を構成する全脂肪酸残基に対して不飽和脂肪酸残基が7. 5重量%以上

2) 成分 (A) / (C) の重量比が6. 5以下

3) 成分 (C) を構成する乳化剤のうち、80重量%以上がグリセリン脂肪酸モノエス

テル及びプロピレングリコール脂肪酸モノエステルである

を満たすものであるケーキ類。

【請求項 2】

次の成分 (a)、(b) 及び (c)

(a) 油脂 50～85重量部

(b) 保湿剤 0. 1～10重量部

(c) 乳化剤 10～30重量部

を含有し、かつ以下の条件

1) 成分 (a) を構成する全脂肪酸残基に対して不飽和脂肪酸残基が7. 5重量%以上

2) 成分 (a) / (c) の重量比が6. 5以下

20